Pan de Coca | Pa de Coca | Coca Bread GLUTEN 02,75 €

Pan sin Gluten | Pa sense Gluten | Gluten Bread Free FREE GLUTEN 02,00 €

*POR TRADICION SERVIMOS APERITIVO CON ALL I OLI FORMENTERA, OLIVAS, PICOS , PAN TOSTADO Y TOMATE UNTAR 01,75 €

*EN CASO DE NO DESEARLO INFORMEN AL CAMARERO (Precio por persona)

SUGERENCIAS PARA PICAR Y COMPARTIR / SUGGERIMENTS PER PICAR I COMPARTIR

Cecina de León "VALLES DEL ESLA" (100 gr). 17,95 €
Cecina de bou de León "VALLES DEL ESLA" (100 gr.)
Beef ham "Cecina" from León "VALLES DEL ESLA" (100 gr).
FREE GLUTEN

Ensaladilla Russa a nuestra manera, con bonito, anchoas y pimiento escalivado 10,95 €
Amanida Russa a la nostra manera amb tonyina, anxova i pebrot escalibat
Russian salad our way, with paprika oil, anchovies and country breadsticks
ALLERGEN FREE PESCADOS - FREE GLUTEN- SOLO GLUTEN EN LOS PICOS

Patatas Bravas con nuestra salsa exclusiva 08,50 €
Patates Braves amb la nostra salsa exclusiva
Typical Bravas Potatoes
FREE GLUTEN

Torreznos crujientes de Soria 10,99 €
Cansalada torrada típica de Soria
Crispy pork belly from Soria
FREE GLUTEN

Gambas rojas cristal en fritura 14,95 €
Gambes vermelles "Cristall" en fritura
Red crystal prawns in frying
ALLERGEN FREE PESCADOS - FREE GLUTEN

Entrantes fríos y ensaladas
Entrants freds i amanides | Cold starters and salads

PR Ostras Francesas Gillardeau N°2 (Precio Unidad) 05,50 €
Ostres Franceses Gillardeau N°2 (Preu Unitat)
France Oysters Gillardeau N°2 (Price by unit)
MOLUSCOS - FREE GLUTEN

Ensalada de tomate de Barbastro con cebolla de Figueras, ventresca de atún y olivada 12,50 €
Amanida de tomaquet de Barbastro amb ceba de Figueres, ventresca de tonyina i olivada
Barbastro tomato salad with Figueras onion, tuna belly and olive paste
ALLERGEN FREE PESCADOS - FREE GLUTEN

Virutas de foie con sus tostas y cordón de blaze de frutas del bosque (150 gr.) 22,95 €
Encenalls de foie amb torrades i cordó de blaze de fruits del bosc (150 gr.)
Foie shavings with their toasts and a string of forest fruits blaze
ALLERGEN FREE - GLUTEN

Burrata catalana con tomate Monterrosa, rúcula y aceite de albahaca 14,50 €
Burrata catalana amb tomàquet Monterrosa, ruca i oli d'alfàbrega
Catalan burrata with Barbastro tomato and basil oil
LACTEOS – SESAMO

Carpaccio de bacalao sobre cama de tomate natural y olivada 15,55 €
Carpaccio de bacallà damunt llit de tomàquet natural i olivada
Cod carpaccio on natural tomato and olive bed
ALLERGEN FREE PESCADOS - FREE GLUTEN

PR Anchoas costeras del Cantábrico "Reserva exclusiva Amar" Min. 8 pzas. 2 años Maduración P/und. 03,70 €
Anxoves de la costa Cantábrica "Reserva exclusiva Amar" Min. 8 peces 2 anys de Maduracio P/und.
Special delicatessen Anchovy of Cantabric Sea "Only Amar elaboration" Min. 8 und. 2 years maturation
ALLERGEN FREE PESCADOS - FREE GLUTEN

PR: **PLATO RECOMENDADO** PESCADOS APIO FRUTOS SECOS SEMILLAS TRIGO HUEVO MOLUSCO CRUSTACEOS LACTEOS CACAHUETE SOJA MOSTAZA
PR: **PLAT RECOMANAT** PEIX APIT FRUITS SECS LLAVORS BLAD OU MOL-LUSCS CRUSTACIS LACTECS CACAUET SOJA

Entrantes calientes | Entrants calents | Hot starters

Canelones de rustido gratinados al horno con bechamel y Parmesano Reggiano 15,50 €
Canelons de l,avia amb rustit, gratinats al forn amb beixamel i Parmesano Reggiano
Grandma Cannelloni
LACTEOS – GLUTEN

PR **Canelón XXL** relleno de pato y manzana con bechamel trufada 15,75 €
Canelo XXL farcit d'ànec i poma caramel•litzada amb beixamel trufada
Canelón XXL stuffed with duck and caramelized apple with truffle béchamel
LACTEOS - GLUTEN

PR Croquetones artesanos del chef de Ceps *4 Und. Racion - "Precio Unidad extra 3,10 €" 12,40 €
Croquetes casolanes de Ceps del nostre cheff *4 Und. Raccio - "Preu Unitat extra 3,10 € "
Chef's artisan croquettes of Ceps * 4 Und. Ration - "Price extra unit 3,10 €"
LACTEOS – GLUTEN

Croquetas artesanas de Gambas Rojas (Minimo 4 Und.) - "Precio Unidad extra 2,95 €" 11,80 €
Croquetes casolanes de Gambes Vermelles (Min.4 und.) "Preu Unitat extra 2,95 € "
Artisan croquettes of Red Shrimp (Minim 4 units) "Price extra unit 2,95 €"
LACTEOS – GLUTEN

Alcachofas crujientes del Prat con virutas de mousse de foie micuit 16,90 €
Carxofes del Prat amb encenalls de mousse foie micuit
Crispy artichokes from El Prat with foie shavings
FREE GLUTEN

De nuestros mares, "Mediterráneo y Atlántico"
Dels nostres mars, "Mediterrá i Atlantic" | From our" Mediterranean and Atlantic seas"

Mejillones de roca "Bouchot" en función de temporada 15,50 €
Musclos de roca "Bouchot" en funcio de temporada
Mussels from the "Bouchot".
MOLUSCOS - FREE GLUTEN

Almejas de las rias a la plancha **"Almejas puede ser marinera cn un suplemento de 2,00€)"** 18,50 €
Cloisses de les ries a la plantxa **" Cloisses poden ser marinera amb suplement de 2,00€"**
Natural clams from the Galician Rias, Razor shellfish
MOLUSCOS - FREE GLUTEN

Zamburiñas Grill con o sin salsa Teriyaki(6 und.) "Precio unidad extra 3,75 €" 22,50 €
Zamburinyes Grill amb o sense salsa Teriyaki (6 und.) "Preu initat extra 3,75 €"
Scallops grill with Teriyaki sauce (6 units) " Extra unit 3,35 €"
MOLUSCOS - FREE GLUTEN

Gambas Rojas a la plancha S/M
Gambes vermelles a la planxa
Grilled red prawns Size G
MARISCO - FREE GLUTEN

Calamares de playa en fritura al estilo andaluz 17,85 €
Fritura de Calamars de platja a la andalusa
Andalusian squid
PESCADO

PR: **PLATO RECOMENDADO** PESCADOS APIO FRUTOS SECOS SEMILLAS TRIGO HUEVO MOLUSCO CRUSTACEOS LACTEOS CACAHUETE SOJA MOSTAZAPR:

PR: **PLAT RECOMANAT** PEIX APIT FRUITS SECS LLAVORS BLAD OU MOL-LUSCS CRUSTACIS LACTECS CACAUET SOJA

Paellas, arroces y calderos (Mínimo 2 personas, precio por persona)
Paelles, arrossos i calders (Mínim 2 persones, preu per persona)
Paellas, rice and cauldrons (Mínimum 2 people, price per person)

Arroz caldoso de Bogavante — 29,50 €
Arròs caldós de llamàntol
Soupy rice with lobster
PESCADO - MOLUSCOS – MARISCOS - FREE GLUTEN

Arroz caldoso Marinero (sepia, mejillones, almejas, gambas rojas y cangrejo azul) — 22,50 €
Arròs caldós Mariner (sipia, musclos, cloisses, gambes vermelles i cranc blau)
Soupy rice with seafoods
PESCADO - MOLUSCOS – MARISCOS - FREE GLUTEN

Paella marinera (sepia, mejillones, almejas, gambas rojas y cangrejo azul) — 22,50 €
Paella marinera (sipia, musclos, cloisses, gambes vermelles i cranc blau)
Seafood paella
PESCADO - MOLUSCOS – MARISCOS - FREE GLUTEN

Arroz con zamburiñas gallegas — 25,75 €
(zamburiñas, sipia, mejillones, almejas, gambas rojas y cangrejo azul)
Arròs amb zamburinyes gallegues
(zamburinyes, sipia, musclos, cloisses, gambes vermelles i cranc blau)
Rice with Galician scallops
PESCADO - MOLUSCOS – MARISCOS - FREE GLUTEN

PR Arroz con cigalas XXL “00” (sipia, mejillones, cigalas XXL-00) — 31,25 €
Arròs amb escamarlans XXL “00” (sipia, musclos, escamarlans XXL-00)
Rice with XXL Scampis
PESCADO - MOLUSCOS – MARISCOS - FREE GLUTEN

Arroz Negro (Sepia, mejillones, almejas y calamar de playa) — 22,50 €
Arròs negre (sipia,cloïsses, musclos, i calamars de platja)
Black rice with cuttlefish,clams and squid
PESCADO - MOLUSCOS – MARISCOS

Arroz de montaña con costillitas ibéricas, butifarra de Calaf, pollo, ceps y shitakes — 23,90 €
Arròs de montanya amb costelletes ibèriques, butifarra de calaf, pollastre, ceps i shitakes
Rice with Iberian ribs,calaf sausage,chicken and shitakes
FREE GLUTEN

PR Arroz delicatesen con confit de pato, ceps y virutas de foie micuit — 25,75 €
Arròs delicatesen amb confit d’ànec i encenalls de foie micuit
Delicate rice with duck confit and fresh foie micuit
FREE GLUTEN

Fideuá con sepia, almejas, gambas langostineras y mejillones — 20,50 €
Fideuà amb sipia, cloïsses, gambes llagostineres i musclos
Fideua with cuttlefish, pranw and clams
GLUTEN – PESCADO - MOLUSCOS – MARISCOS

Arroz de verduras del parque agrario de Gavà — 19,75 €
Arròs de verdures del parc agrari de Gavà
Vegetable rice from Gavà agricultural park
FREE GLUTEN

PR **Arroz de Castelldefels / Arros de Castelldefels** — 27,00 €
Arroz Bomba, Gambas frescas, Costillar Duroc, Alcachofas o judías en función de temporada
Arros Bomba, Gambes fresques, Costellar Duroc, Carxofes o mongetes verdes en funcio de temporada
Typical Castelldefels Rice with Fresh shrimp, Duroc ribs, artichokes or beans depending on the season
PESCADO - MOLUSCOS - MARISCOS - FREE GLUTEN

PR: **PLATO RECOMENDADO** PESCADOS APIO FRUTOS SECOS SEMILLAS TRIGO HUEVO MOLUSCO CRUSTACEOS LACTEOS CACAHUETE SOJA MOSTAZAPR:

PR: **PLAT RECOMANAT** PEIX APIT FRUITS SECS LLAVORS BLAD OU MOL-LUSCS CRUSTACIS LACTECS CACAUET SOJA MOSTAZA

Pescados
Peixos | Fish

PR	Lubina fresca "Estero" a la sal “1000-1100 gr.” -(Min.2 Personas p/p) Llobarro fresc “Estero” a la sal (Min.2 persones-p/p) Wild sea bass in salt (Min.2 people-p/p) **Guarnición a escoger/ Guarnicio a escollir:** **Nuestras patatas “Amar” horneadas con fumet de mariscos y gratinadas con queso o Verduritas al vapor** **Les nostres patates “Amar” fornejades amb fumet de marisc i gratinades al forn o verduretes al vapor** PESCADO - FREE GLUTEN	29,95 €
PR	Rodaballo Fresco "Estero" (500 gr,) al horno con nuestro aliño ”Amar” Turbot Fresc "Estero" (500 gr.) al forn alinyat estil "Amar" Turbot Grill "Amar Style" (500 gr) PESCADO - FREE GLUTEN	28,80 €
	Bacalao lomo premium de Islandia a la catalana Bacallà llom premium d,Islandia a la catalana Cod Premium to Islandia Catalonia style PESCADO - FREE GLUTEN	23,50 €
	Calamares frescos de playa sobre cama de cebolla confitada y chips de puerro Calamars frescs de platja damunt llit de ceba confitada i xips de porro Squids on a bed of black onion and leek xips PESCADO - FREE GLUTEN	21,50 €
PR	Bogavante Canadá al estilo Formentera con ajada, patatas y huevos fritos Llamàntol Canadá a l’estil Formentera amb patates i ous ferrats Formentera-style Canadian lobster with potatoes and fried eggs PESCADO – MARISCO – HUEVOS -- FREE GLUTEN	39,00 €

***SOLO POR ENCARGO – DEGUSTA NUESTRA CALDERETA DE LANGOSTA ESTILO MENORCA**
***SOL PER ENCARREC – TASTA LA NOSTRA CALDERETA DE LLAGOSTA AL ESTIL MENORQUI**

Caldereta de langosta del Mediterraneo (Mínimo 2 personas) – P/P — S/M
Caldereta llagosta del Mediterrani (Minim 2 persones) – P/P
Typical Menorca Lobster– Only by order – “Minim 2 persons) – P/P
PESCADO - MARISCO -- FREE GLUTEN

NO HAY AMOR MAS SINCERO
QUE EL AMOR A LA COMIDA

***TODAS LAS FRITURAS LAS PODEMOS HACER CON HARINA DE GARBANZOS QUE NO CONTIENE GLUTEN**
***TOTES LES FRUITES LES PODEM FER AMB FARINA DE CIGRONS QUE NO CONTE GLUTEN**
***WE CAN MAKE ALL THE FRYING WITH CHICKPEA FLOUR THAT DOES NOT CONTAIN GLUTEN**

PR: **PLATO RECOMENDADO** PESCADOS APIO FRUTOS SECOS SEMILLAS TRIGO HUEVO MOLUSCO CRUSTACEOS LACTEOS CACAHUETE SOJA MOSTAZA
PR: **PLAT RECOMANAT** PEIX APIT FRUITS SECS LLAVORS BLAD OU MOL-LUSCS CRUSTACIS LACTECS CACAUET SOJA MOSTAZA

Carnes | Carns | Meats

Chuletón de vaca vieja madurada Dry Aged 1 kilo "Min.2 pax" (Precio por persona) 30,75 €
Chuleto de vaca vella madurada Dry Aged 1 kilo "Min.2 pax" (Preu per persona)
Angus Veal Steak Grilled Dry Aged (1000 gr.)"Min 2 pax" with Delux garnish (Price by person)
FREE GLUTEN

Entrecot Bife Angosto de ternera "350 g." con guarnición "Delux" 25,75 €
Entrecot Bife Angosto de vedella "350 g." amb guarnicio "Delux"
Grilled beef "Angosto" tenderloin
FREE GLUTEN

Solomillo de Ternera madurada a la brasa con pure y cordón de salsa española (250 gr.) 28,75 €
Filet de vedella madurada a la brasa amb pure i cordo de salsa espanyola (250 gr,)
Grilled beef tenderloin with mashed potato (250 gr,)
FREE GLUTEN)

Solomillo de Ternera madurada a la brasa con sombrero de foie fresco (250 gr.) 31,75 €
Filet de vedella madurada a la brasa amb barret de foie fresc (250 gr,)
Grilled beef tenderloin with a duck foie gras hat (250 gr,)
FREE GLUTEN)

Pierna de cabrito a baja temperatura y horneada al estilo Aragón 28,50 €
Cuixa de cabrit al forn al estil Arago
Lamb shoulder Aragón style
FREE GLUTEN

Menús infantiles
Menus Infantils | Children's menus

Escalopa de pollo de corral con patatas fritas y pasta napolitana 13,50 €
Pollastre de corral empanat amb patates fregides i pasta napolitana
Free-range chicken escalope with chips and napolitana pasta
FREE GLUTEN

Hamburguesa de ternera con patatas fritas y pasta napolitana 15,50 €
Hamburguesa de vedella amb patates fregides,amanida i pasta napolitana
Burguer whith potatoes, salad and Napolitan pasta
FREE GLUTEN

***TODAS LAS FRITURAS LAS PODEMOS HACER CON HARINA DE GARBANZOS QUE NO CONTIENE GLUTEN**
***TOTES LES FRUITES LES PODEM FER AMB FARINA DE CIGRONS QUE NO CONTE GLUTEN**
***WE CAN MAKE ALL THE FRYING WITH CHICKPEA FLOUR THAT DOES NOT CONTAIN GLUTEN**

PR: **PLATO RECOMENDADO** PESCADOS APIO FRUTOS SECOS SEMILLAS TRIGO HUEVO MOLUSCO CRUSTACEOS LACTEOS CACAHUETE SOJA MOSTAZA
PR: **PLAT RECOMANAT** PEIX APIT FRUITS SECS LLAVORS BLAD OU MOL-LUSCS CRUSTACIS LACTECS CACAUET SOJA MOSTAZA

Postres de elaboración propia
Postres d'elaboració pròpia | Homemade desserts

Helados Variados, dos bolas con canutillo de galleta — 6,00 €
A elegir: Vainilla, Chocolate, Turrón, Limón, Fresa - A escollir: Vainilla, Xocolata, Turro, llimona, maduixa
Ice Cream: Vanilla or Xocolat or Nougat or Lemon or strawberry
LACTEOS

Trufas artesanas de chocolate 90% cacao *Precio unidad — 2,25 €
Trufes artesanes de xocolata 90% cacao *Preu unitat
Artisan chocolate 90% cacao *Unit price
LACTEOS – HUEVOS – FREE GLUTEN

Crema catalana casera quemada con carquinyoli — 6,25 €
Crema catalana casolana cremada amb carquinyoli
Homemade Catalan cream burned with carquinyoli
LACTEOS – HUEVOS – FREE GLUTEN

Mini Ensaimada Mallorquina con nata montada y chocolate caliente — 6,75 €
Mini Ensaimada Mallorquina amb nata muntada i xocolata calenta
Typical Mallorca island desert with cream and hot chocolate
LACTEOS -- GLUTEN

Tarta de Queso estilo "La Viña" — 6,75 €
Pastis de formatge al estil "La Vinya"
Artisan cheese cake
-LACTEOS – FREEGLUTEN

PR Couland de chocolate belga con bola de helado de vainilla — 8,50 €
Couland de xocolata belga amb cassoleta amb bola de gelat de vainilla
Chocolat Couland with ice cream
- LACTEOS - GLUTEN

PR Torrijas Gourmet con helado de vainilla y frutos rojos — 6,75 €
"Torrijas" Gourmet amb gelat de vainilla i fruites vermelles
Typical spanish torrijas
LACTEOS -- GLUTEN

PR Tiramisú "Amar" — 6,75 €
LACTEOS -- GLUTEN

Fresones del Maresme con nata montada — 7,25 €
Maduixes del Maresme amb nata muntada
Strawberries with cream
-LACTEOS – SIN GLUTEN

Cafe Irlandes — 9,00 €
Cafe Irlandes
Irish Cofee
-LACTEOS – SIN GLUTEN

Mini gin tonic de ginebra "Masters", autoctona de Vilanova i Geltru — 4,85 €
Mini gin tonic de ginebra "Masters", autoctona de Vilanova i Geltru
Masters mini gin tonic

PR: **PLATO RECOMENDADO** PESCADOS APIO FRUTOS SECOS SEMILLAS TRIGO HUEVO MOLUSCO CRUSTACEOS LACTEOS CACAHUETE SOJA MOSTAZAPR:

PR: **PLAT RECOMANAT** PEIX APIT FRUITS SECS LLAVORS BLAD OU MOL-LUSCS CRUSTACIS LACTECS CACAUET SOJA MOSTAZA

Aguas
Aigues | Waters

*Solo disponemos de agua osmotizada para contribuir a la conservación del planeta evitando residuos de plásticos. Botella de 750 c.c. 01,95 €

Vinos blancos
Vins blancs | White wines

Vino de la casa Pinord Guadiana D.O.: Penedés - uvas: xarel-lo, macabeo, moscatel	15,18 €
Vaquos Verdejo D.O.: Rueda - uvas: verdejo	16,90 €
Luis Cañas DO.: Rioja - uvas: viura, malvasía	19,95 €
Pinord Mireia D.O.: Catalunya - uvas: gewurztraminer, moscatel, sauvignon blanc	18,84 €
Albariño Pazo Rosqueira D.O.: Rias baixas - uvas: 70% albariño	20,75 €
Albariño Pazo San Mauro D.O.: Rias baixas - uvas: 100% albariño	28,90 €
Ermita d'Espiells D.O.: Penedés - uvas: macabeu, parellada, xarel•lo	20,50 €
Viña Esmeralda D.O.: Catalunya - uvas: gewürztraminer, moscatel	19,79 €
Freye Muscat Vallformosa D.O.: Penedes - uvas: parellada, moscatell muscat	19,90 €
Jose Pariente D.O.: Rueda - uvas: sauvignon blanc	22,95 €
Perro Verde D.O.: Rueda - uvas: verdejo	23,95 €
Jose Pariente Barrica D.O.: Rueda - uvas: verdejo	31,52 €

Vinos Rosados
Vins Rosats | Pink wines

Vino de la casa Pinord Guadiana D.O.: Penedés - uvas: merlot, tempranillo	15,18 €
Torres de Casta D.O.: Penedés - uvas: cariñena, garnacha	14,82 €

Vinos Tintos
Vins negres | Red wines

Cosecha

Vino de la casa Pinord Guadiana D.O.: Penedés - uvas: merlot, cabernet s.,tempranillo	15,18 €

Crianza

Petites Estones D.O.: Montsan - uvas: garnacha y cariñena	22,00 €
Viña Pomal D.O.: Rioja - uvas: tempranillo	18,59 €
Vaquos D.O.: Ribera Duero - uvas: 100% tempranillo	21,75 €
Cair Selección La Aguilera D.O.: Ribera Duero - uvas: 100% tempranillo	29,95 €
Vinyes d'Olivadrots D.O.: Emporda - uvas: syrah, garnacha, cariñena, cabernet sauvignon	24,50 €
Luis Cañas D.O.: Rioja - uvas: tempranillo, garnacha	24,10 €
Luis Cañas 500 c.c. D.O.: Rioja - uvas: tempranillo, garnacha	19,90 €
Muga D.O.: Rioja - uvas: tempranillo, garnacha, mazuelo, graciano	31,18 €

Reserva

Luis Cañas D.O.: Rioja - uvas: tempranillo, garnacha	31,00 €
Marques de Vargas D.O.: Rioja - uvas: Garnacha tinta, Mazuelo, Tempranillo	32,60 €
Priorat +7 D.O.: Priorat - uvas: syrah, cabernet sauvignon, garnacha	29,50 €

Sangrías

Sangría de vino tinto	18,75 €
Sangría de cava (1 Litro) con frutos rojos del bosque	24,75 €

Cavas

Cava Dibon Brut Nature D.O.: Cava - macabeo, parellada, xarel•lo	17,25 €
Castellroig "Brut Nature Reserva" D.O.: Corpinnat c. - macabeu, xarel•lo, parellada	25,50 €
Torello Brut Nature Reserva D.O.:Corpinnat c.- macabeu, xarel•lo, parellada	29,65 €
Recadero Brut Nature D.O.: Corpinnat c.- Xarel•lo, macabeo, monastrell, parellada	39,15 €

Champagne

Moet & Chandon Brut Imperial D.O.: Champagne - pinot noir, pinot meunier y chardonnay	65,50 €